



pro vois

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIENA

Riserva

Vitivinicola Fratelli Puddu
Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)
Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it



Pro Vois



CANNONAU DI SARDEGNA DOC - NEPENTE DI OLIENA - RISERVA

Pro Vois è un Cannonau Riserva nato da una selezione di uve provenienti dai vigneti più vecchi della famiglia Puddu a Oliena, situati sulle colline a ridosso del monte Corراسi. È il vino che meglio rappresenta la nostra terra e la nostra famiglia portando con se il ricordo dei nostri cari. Al naso regala sentori vegetali di macchia mediterranea, note di frutta matura e speziatura fine, tipici della varietà.

Queste caratteristiche organolettiche, insieme ad un grande struttura e morbidezza, permettono di accostarlo alle più importanti pietanze della cucina tipica sarda.

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena.

Tipologia: Riserva.

Vitigno: Cannonau di Sardegna 100%.

Zona di produzione: Sardegna, microzona Barbagia, comune di Oliena, loc. Orbuddai.

Età media impianti: 50 anni.

Resa per ettaro e sesto d'impianto: 20-25 ql/ha - 2,45 x 0,75 m.

Altimetria ed esposizione: 180 m s.l.m. - nord-sud.

Sistema di allevamento: alberello.

Terreno e microclima: Disfacimento di rocce granitiche e calcaree, con un substrato derivato dall'erosione del Monte Corراسi. Tessitura molto equilibrata e di medio impasto, con una componente sabbiosa. Conduce a vini con grande mineralità e finezza. Il microclima favorisce la maturazione delle uve grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte, arricchendo il prodotto finale di aromi.

VINIFICAZIONE

A temperatura controllata con follature soffici e delestage. La macerazione è condotta per circa 15-20 gg, per una estrazione ottimale degli antociani e con recupero della frazione polifenolica tramite pressatura soffice delle vinacce.

Affinamento in legno per circa un anno; in bottiglia per 6 mesi.

Grado alcolico: 15% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso con sfumatura granata.

Profumo: All'olfatto il suo bouquet si presenta intenso e persistente, con sentori di vaniglia e cannella ed un finale speziato, con evidenti ricordi di macchia mediterranea; un frutto ancora giovane bilancia l'armonicità del vino.

Gusto: L'equilibrio gustativo si giova di buona tannicità e discreto nerbo acido, ben bilanciati da una potente alcolicità tipica delle riserve di Cannonau. Morbidezza e delicatezza caratterizzano l'impostazione generale di questo vino.

Servizio: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 15/18 °C.



PREMI

